

# Reto el Asalta Blog. Mata-Hari...ná ataca de nuevo



Al entrar en el blog de Paula, [Con las Zarpas en la Masa](#), una se vuelve loca ante la posibilidad de robar una receta impunemente porque tiene cientos y todas deliciosas.

Tras escudriñar su inagotable y succulento índice y después de mucho meditarlo, protegida por mi antifaz y sin apenas hacer ruido he decidido llevarme estos magníficos «[Cupcakes de Chocolate Negro con frosting de Chocolate Blanco](#)», cuya elaboración original tenéis [aquí](#), haciendo de paso feliz a mi niña que, de vuelta a casa echaba de menos los dulces de mami.

Aunque la decoración varía un poco, he seguido la receta fielmente, que una roba pero de forma honrada, y os aseguro que están deliciosos.

Aquí os dejo las pruebas del delito.

Espero que os gusten. Besos.

«[Cupcakes de Chocolate Negro con frosting de Chocolate Blanco](#)»

Ingredientes ( para 18 unidades):

**Para los cupcakes:**

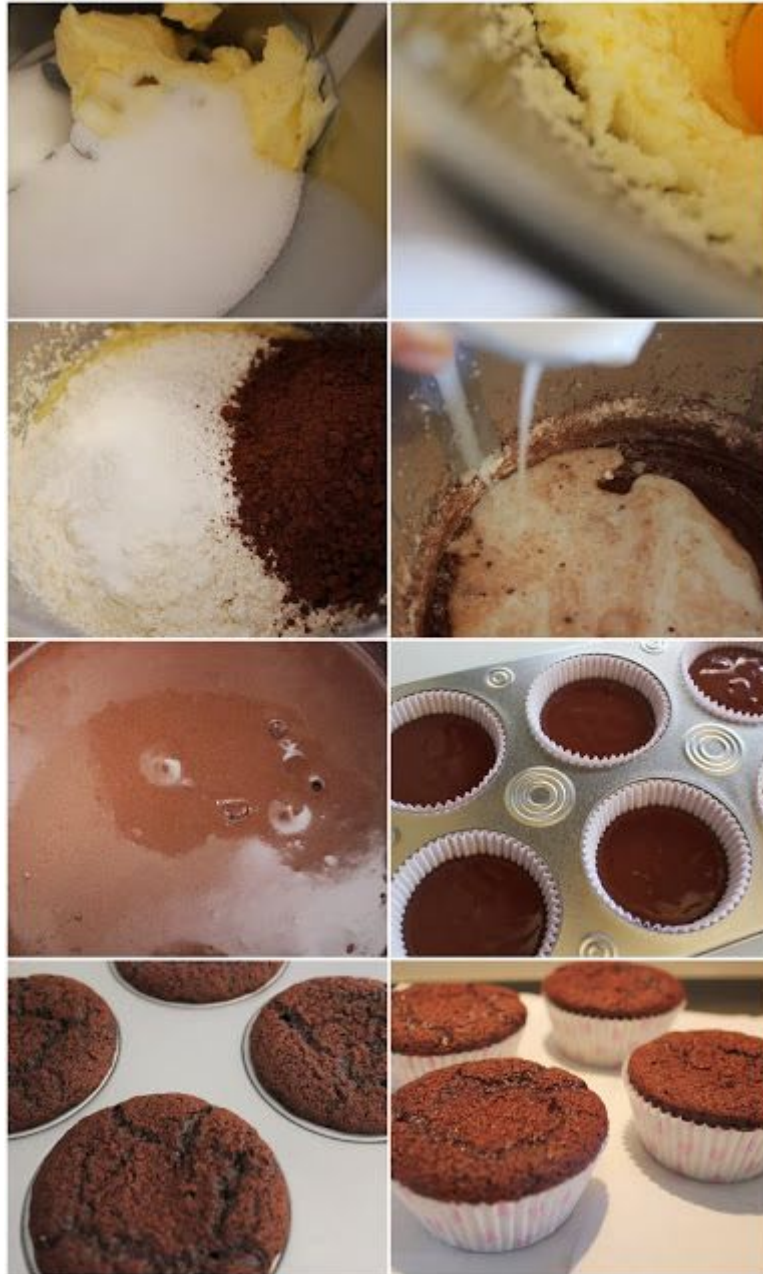
- 115 gr de mantequilla a temperatura ambiente

- 220 gr de azúcar
- 3 huevos
- 180 gr de harina
- 40 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 1 1/2 cucharaditas de levadura
- 120 ml de leche



Batimos la mantequilla junto con el azúcar. A continuación añadimos los huevos uno a uno sin parar de batir y cuando estén bien integrados añadimos la harina, la levadura, el cacao y en último lugar, la leche. Batimos hasta tener una masa fina y la distribuimos en las cápsulas llenándolas algo menos de la mitad y colocándolas en un molde para que no se deformen. Horneamos con el horno precalentado a 180° C durante 20 minutos.

Dejamos enfriar antes de decorar.



**Para el Frosting y la Decoración:**

- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 gr de azúcar glasé
- 150 gr de chocolate blanco
- Bolas de Chocolate de diferentes tamaños.



Derretimos el chocolate blanco al baño maría o en el microondas y dejamos templar.

Con las varillas batimos la mantequilla y vamos añadiendo el azúcar glasé a cucharadas sin dejar de batir.

Cuando tengamos una masa cremosa añadimos el chocolate templado y batimos durante aproximadamente 8 minutos.

Ponemos el frosting en una manga pastelera y pasamos a decorar los cupcakes rematándolos con unas bolitas de chocolate.





Y ahora si, como dice nuestra víctima Paula.... A disfrutar!!!!















Haahaahahahaahaha volvere!!!!!!!!!!